

奈良市立神功こども園給食調理業務委託仕様書

奈良市立神功こども園の給食調理に関する業務を委託するための仕様について以下のとおり定める。

1 業務名称

奈良市立神功こども園給食調理業務

2 履行場所

奈良市立神功こども園（3歳～5歳児園舎）

3 履行期間

履行期間は、令和9年4月1日から令和11年3月31日までとする。

受注者は、令和9年3月31日までに奈良市（以下「発注者」という。）と打ち合わせ、調理現場の把握、調理従事者の研修、各種書類（別表1）の提出を行うこと。試し炊き等必要に応じて実施し、滞りなく令和9年4月1日から業務を開始すること。なお、業務開始までの準備にかかる費用は受注者の負担とする。

入札参加申請までに現地見学を希望する場合は、令和8年8月31日までに発注者に申し出ること。（現地見学予定日：令和8年9月1日）

4 業務内容

- （1）園児を対象とした幼児食（昼食・おやつ）の提供（アレルギー対応食及び特別な配慮を要する園児の食事（以下「アレルギー対応食等」という。）を含む）及び職員食の提供。食材調達、調理、配膳、食器洗浄、配茶とする。
- （2）クッキング保育、行事食、保護者試食会、視察等への対応
 - ※クッキング保育・・・給食にこども園の菜園活動で収穫した食材等を使用する
 - ※行事食・・・誕生会、イベント等に伴う配膳方法等の変更への対応
 - ※保護者試食会・視察等への対応・・・保護者等への給食提供増加分の調理
- （3）上記給食提供をするために必要な会議等への参加
- （4）発注者と受注者の業務負担区分は、以下のとおりとする。

凡例 ○：主体的に実施、△：補助

区分	業務内容	発注者	受注者
栄養管理	給食に関する会議及び研修会への参加	○	△
	献立表の作成	○	△
	アレルギー対応献立表の作成	○	△

区分	業務内容	発注者	受注者
栄養管理	献立表の確認		○
	検食の実施及び記録	○	
	残食調査の記録		○
作業管理	調理従事者の研修	○	△
	食材調達、作業工程表作成、調理、盛り付け、配膳		○
	調理加熱加工記録		○
	下膳、食器洗浄及び消毒		○
	食器及び調理器具の点検、保管管理		○
衛生管理	調理室入室時及び食事提供に関する衛生教育	○	○
	検査用保存食の採取と保存（材料及び調理済食品）		○
	検便検査の実施と確認		○
	従事者等の衛生管理点検表の記録		○
	衛生管理記録票の記録		○
施設管理	機器及び器具の点検		○
	機器及び器具の整備・補修	○	○
	就業時の安全確認		○
	調理室の清掃（グリストラップの日常清掃を含む）		○
	害虫駆除の実施と記録		○
食材管理	給食食材の発注及び検収とその記録		○
	在庫管理と記録		○
	給食食材に関する情報の管理と報告		○
事務管理	食数管理帳票（発注数管理）の記録		○
	給食日誌の記録		○
	関係官庁報告書類の作成及び保管管理	○	○
	行事等における関係部門との連絡・調整	○	△
	緊急を要する場合の対応	○	○
労務管理	人員の適正配置		○
	定期的な健康診断の実施		○
	勤務状況の把握		○
	労災保険の加入		○

※表中の各種記録については、必要に応じて発注者へ報告すること。

5 給食実施日及び食事提供時間

- (1) 1号認定子ども：月曜日から金曜日（年間243日程度）
2号認定子ども：月曜日から土曜日（年間293日程度）

※日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日及び年末年始（１２月２９日から１月３日）及び園の定める給食不要日においては実施しない。なお、大雨警報等防災気象情報発表時においても、保育を実施するため２号認定子どもには給食を提供するものとする。

- (２) 食事提供時間は原則、表のとおりとする。なお、行事や教育・保育内容の都合により時間が変動することがある。

内 容	提供時間（予定）
配 茶	９：３０
昼食・配茶	１１：３０～１２：４５
おやつ・配茶	１５：００～１５：３０

- (３) 給食実施日に変動がある時は、発注者から受注者に対し速やかに通知し、協議のうえ対応する。

6 食数

提供食数については以下を参考とすること。ただし、実際の喫食率は変動する可能性がある。また、別途検食及び給食見本（合計２食）を毎食調理すること。

- (１) 参考在籍人数（人）及び予定定員（人）

区分	令和８年６月在籍人数					定員			
	３歳	４歳	５歳	計	職員	３歳	４歳	５歳	計
１号認定子ども	６	１１	１２	２９		２５	３５	３５	９５
２号認定子ども	２３	２６	２２	７１		２５	２５	２５	７５
合計	２９	３７	３４	１００	２１	５０	６０	６０	１７０

※アレルギー対応が必要な幼児：９名（令和８年６月現在）

- (２) 在籍者数に対する平均喫食率

- ・土曜日は、１号認定子どもに対する給食の提供は行わない。（行事等を除く。）また、２号認定子どもの出席率は平日（月曜日から金曜日）よりも低下する傾向にある。
- ・長期休業中（夏期：７月２０日から８月３１日、冬期：１２月２４日から翌年１月８日、春期：３月１９日から４月７日。年度により前後する場合がある。）においては、１号認定子どもは希望者のみの給食提供となる。

(参考) 令和７年７月～令和８年３月 神功こども園の在籍者数に対する平均喫食率：％

区 分	定員（人）	月曜～金曜	土曜	長期休業中
１号認定子ども	９５	９２．５	—	５３．４
２号認定子ども	７５		７．５	
職員	２１	４８．１	３．８	２９．１

※実際の喫食率は変動する可能性がある。

- (３) 提供食数の確定は、提供日の３日前とする。ただし、当該日が休日又は祝日の場合

は直前の平日とする。なお、年末年始の長期休業前については別途協議する。

7 業務責任者及び調理従事者

(1) 業務責任者

受注者は調理従事者以外の者の中から業務責任者をあらかじめ選任し、発注者に届け出なければならない。この者を変更するときも、同様とする。業務責任者は、この契約に係る業務遂行の責任者として発注者との連絡調整及び調理従事者の指導監督に当たる。業務責任者に事故があるとき又は業務責任者が欠けたときは、その職務を代行する者をあらかじめ選任し、その職務を代行できる体制を整えること。

(2) 調理従事者

受注者は、業務の実施にあたっては、安全衛生に十分配慮し、業務を支障なく実施できる人員を調理に従事させなければならない。調理現場における調理従事責任者及び調理従事副責任者をあらかじめ選任し、発注者に届け出ること。調理従事責任者は調理師免許又は栄養士免許を有し、集団給食業務について1年以上の経験を有するものとする。調理従事副責任者は、調理師免許又は栄養士免許を有すること。

(参考) 奈良市の同規模の自園調理園における調理員配置状況：1日勤務3名、半日勤務1名

(3) 受注者は、幼児を対象とした給食の実際について必要な研修を実施するとともに、衛生面・技術面及びサービスの改善等に関する教育研修をあらかじめ計画を立てて実施すること。調理従事者は、部外研修会等についても積極的に参加し、自己研鑽に努めること。

(4) 調理従事者の通勤用自動車の駐車場は、受注者が確保すること。

8 食材調達

(1) 給食に使用する食材については原則として国内産を使用することとし、地産地消を基本としてできるだけ地場産の食材を取り扱うこと。輸入品を使用する場合はその安全性について十分に確認を行ったうえで発注者に事前確認を行うこと。米は奈良市産を中心とした奈良県産（奈良県産ヒノヒカリ2等以上、奈良県産コシヒカリ2等以上又は奈良県産ひとめぼれ2等以上）の新米を使用すること。細菌検査や品質検査書等の入手やトレーサビリティシステムを導入するなど、安全管理に努めること。

(2) 「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（令和8年3月30日改正 原子力災害対策本部）の本文Ⅱ3（3）の乳（福島県）、牛肉（岩手県、宮城県、福島県及び栃木県（別添4の1の（2）を満たす場合を除く。））については、納品直近日の放射性物質検査報告書により、「検出限界以下」の結果が確認できる食材を使用すること。

(3) 調理従事者は食材搬入の際に立ち会い、責任を持って検収を行うこと。

(4) 納品された食材については、受注者の責任において適正に保管すること。在庫食材

については在庫管理記録を行い、発注者の求めがある場合は提示すること。

- (5) 発注者が行う安全・衛生検査について協力すること。
- (6) 食材が確保できない場合は、事前に発注者と協議し対応すること。
- (7) 受注者の責による食材等の損失については、弁済すること。

9 給食管理

(1) 献立

給食は、発注者と受注者で協議により作成する予定献立表に従い、園児の発達及び喫食状況に応じた調理を行うこと。発注者は予定献立表及びアレルギー用献立表を作成し、提供月の前月の中旬に受注者に提示するものとする。受注者は予定献立表及びアレルギー用献立表に基づき、食材の発注を行うこと。行事等により調理内容等に変更がある場合は、発注者が作成する調理業務変更指示書に基づき対応すること。なお、食材が確保できないこと等による急な献立変更については、都度事前に発注者と協議し対応すること。

(2) 検食等

調理した給食（手作りおやつを含む）については、園長またはその代行者による検食を受けた後に盛り付けを行うこと。またその評価について、業務に反映させること。給食見本（幼児食）1食を作成し、園内展示を行うこと。

(3) 配膳

給食は適温給食とし、調理後喫食までの時間は可能な限り短縮し、最大2時間以内とする。出席園児及び職員の人数に応じた食数を調理し、クラス別に提供量を確認して配膳すること。主菜・副菜については調理室で盛り付けを行う。主食・汁物は、クラス別に必要な量を食缶に入れ、盛り付けた主菜・副菜及び主食・汁物用の食器とともに、各保育室入口において担当の保育教育士に引き渡すこと。クラス担当職員以外の職員食は職員室へ配膳すること。なお、職員食の提供量は園児の1.5倍量とすること。

(4) 下膳

残食及び食器を各保育室において受け取り、残菜・塵芥及びその他のゴミは奈良市が定める分別方法に従い適正に処理すること。残食調査を実施し、記録するとともに、以降の業務の参考にすること。

(5) 食器洗浄及び消毒

食器具（食器・コップ・スプーン等）及び調理器具（包丁・まな板・ボール・番重等を含む）は速やかに洗浄・消毒し、適切に保管すること。

10 アレルギー対応等

- (1) 調理したアレルギー対応食等は他と混同しないように個別に盛り付けを行い、園担当者と確認の上で受け渡しを行うこと。

- (2) アレルギー対応食等の提供にあたっては、厚生労働省が作成した「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」を十分に理解し、発注者が作成した「奈良市立園食物アレルギー対応マニュアル」に基づき安全管理体制を確立した上で除去及び代替により提供すること。なお、事前に発注者と十分に情報を共有すること。

1 1 事故対応

- (1) 受注者は、緊急時の連絡体制を示した緊急時連絡一覧表をあらかじめ作成し、食中毒、アレルギー食材の誤食、その他給食に関する事故や緊急事態（以下「緊急事態等」という。）が発生した場合、直ちに園児の安全確保に必要な処置を行うとともに、速やかに発注者に報告を行うこと。また必要に応じて事故対応について発注者と協議し、その指示に従うこと。
- (2) 受注者は緊急事態等により給食を取りやめた場合は、代替食品を用意するなど給食の確保に努めること。緊急事態等に備えて平常時から代替食品等の確保に努めること。
- (3) 緊急事態等が生じた場合、受注者は事故原因を調査し、その結果と改善策について速やかに発注者へ報告すること。

1 2 給食調理施設

- (1) 調理には、奈良市が貸与する給食調理室の施設、備品等の貸与品（別表2・別表3）を使用すること。貸与した備品等以外の機器を給食調理室に持ち込む場合は、事前に発注者の承認を得ることとし、その費用は受注者の負担とする。
- (2) 給食調理室の施設、設備・備品等は現状のまま使用すること。受注者はこれらを細心の注意を払って管理し、受注者の責に帰すべき理由による破損等については、受注者の負担により現状復帰すること。
- (3) 給食調理室の使用は、原則として開園時間内とする。
- (4) 業務遂行時は、省資源・省エネルギーに努めること。
- (5) 退出の際は、戸締り及び電気・ガス・水道の元栓を閉鎖するとともに、チェックリスト等により火気その他異常の有無を確認すること。
- (6) 工事等により清掃及び立ち会い等が必要な場合は協力すること。

1 3 経費の負担区分及び算出

発注者と受注者の経費負担区分は、以下のとおりとする。

区 分	発注者	受注者
給食材料費（代替食品を含む）		○
機器（冷蔵庫等）・器具（食器、ボール等）の購入費 （別表2・3以外の機器を持ち込む場合は受注者負担） （※受注者の過失責任による損傷の場合は受注者負担）	○	※

区 分	発注者	受注者
機器（冷蔵庫等）・器具（食器、ボール等）の修繕費 （※受注者の過失責任による損傷の場合は受注者負担）	○	※
調理室使用消耗品費（調理及び衛生用品、清掃用具等）		○
残菜、塵芥及びその他のゴミ処理費	○	
調理室内の害虫駆除費		○
人件費及び法定福利費		○
保健衛生費（健康診断・検便検査等）		○
調理用被服費・洗濯費		○
従業員の研修に関する費用		○
通信機器費及び通信運送費		○
各種報告書等必要関係書類の作成に関する費用		○
その他経費（損害賠償保険料等）		○

- (1) 食材料費は、概ね昼食 200 円以上、おやつ 70 円以上（税込）とする。
(2) 委託料は、月額に相当する額を毎月支払うこととする。

1 4 衛生管理

- (1) 文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を十分に理解し、発注者が作成した「奈良市立園給食調理衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理体制を確立し、業務を行うこと。
(2) 食中毒が発生した際の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

1 5 労働安全衛生

- (1) 受注者は、労働安全衛生法に基づき従業員の健康診断を実施し、常に従業員の健康状態に注意し、異常を認めた場合は速やかに医療機関に受診させること。
(2) 調理従事者の検便検査は赤痢菌、サルモネラ、病原性大腸菌 O-157 を項目として月 2 回以上実施すること。10 月から 3 月までの間には月に 1 回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。
(3) 調理従事者の健康診断及び検便において異常もしくは陽性の判定が出た時点で、当該調理従事者は調理業務に従事させてはならない。検査結果が陰性になるまで勤務させてはならない。
(4) 調理業務責任者は毎日の作業開始前に調理従事者全員の健康確認を行い、調理従事者等の衛生管理点検表に記録すること。下痢、発熱、嘔吐、手指等に化膿性疾患、伝染性感染症又はその疑いがある場合は、当該調理従事者は調理業務に従事させてはならない。

- (5) 調理従事者本人又はその家族に下痢や嘔吐のある場合は、感染の恐れがあるため、当該調理業務従事者はただちに医療機関を受診し、感染症疾患の有無を確認すること。調理業務従事者本人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号・改正平成26年11月21日115号）」で定められる一類感染症の患者及び二類感染症又は三類感染症の患者又は無症状病原体保有者と診断された場合（疑いのある場合も含む）は、調理業務に従事させてはならない。
- (6) 食中毒が疑われる際には、保健所による調査に積極的に協力を行うこと。
- (7) 受注者は発注者が実施する防災訓練に参加し、災害の未然防止に協力すること。

1.6 法令上の責任

受注者は、労働基準法、労働安全衛生法、労働者災害補償保険法、最低賃金法、食品衛生法、個人情報保護法、その他関係法令を遵守するとともに、法令上のすべての責任を負うものとする。

1.7 その他

- (1) 受注者は、万一業務の不履行があった場合、又は業務が実施できなくなった場合に代替して業務を履行する代行保証人を選任すること。代行保証人は、本業務の入札の際に附された入札参加条件を満たす者であること。
- (2) 受注者は、製造物責任法第3条の規定する損害賠償責任を履行するために、生産物賠償責任保険に加入すること。
- (3) 関係法令の改正、通知その他により、仕様等の変更を行うことがある。

(別表 1) 各種提出書類と提出期限

書 類	関連条項	提出期限
従業員名簿（資格を証する書類の写しを添付）	7 (1)(2)	令和 9 年 3 月 1 日
緊急時連絡一覧表	11 (1)	
設備及び備品の賃貸借に関する覚書	12 (1)	
借用証書	12 (1)	
調理業務の従事前に実施した健康診断結果の写し	15 (1)	
委託業務代行保証契約書	18 (1)	
生産物賠償責任保険証書の写し	18 (2)	
各種報告様式一式（※）	—	
調理業務の従事前に実施した赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌の結果報告書の写し	15 (2)	令和 9 年 3 月 15 日
調理従事者の勤務表（シフト表）	9	前月の 25 日まで
委託業務完了報告書及び請求書	13 (3)	翌月の 5 日まで
（※）食数管理帳票（発注数管理）	8,9	翌月の 14 日まで
（※）衛生管理記録票	9	
（※）給食日誌の記録	9	
（※）検食記録	9 (2)	
（※）残食調査の記録	9 (4)	
（※）調理従事者等の衛生管理点検表	15 (4)	
納品伝票	8	
調理従事者の検便結果	15 (2)	

備品等の貸与品（別表２）

品名	数量	仕様
冷凍冷蔵庫	1	ホシザキ HRF-75ZT
食器消毒保管庫	1	中西製作所 MCW-40-e
移動台	2	マルゼン BMW-096N
調理台	1	マルゼン MWD-097X
調理台	2	マルゼン MHD-187X
調理台	1	マルゼン MHD-157X
3 槽シンク	2	マルゼン MS3-187X
2 槽シンク	1	マルゼン MS2-157X
ガス回転釜	1	HATTORI GHS-30
スーパージャンボバーナー	2	マルゼン MG-12J
ガスコンロ台	1	マルゼン BWG-127
ガス炊飯器	2	リンナイ RR-50S2
ガスコンロ台	1	マルゼン BWG-156
2 口ガスコンロ	1	マルゼン M-822E
ガスコンロ台	1	マルゼン BWG-097
スチームコンベクションオーブン (LP ガス用)	1	マルゼン SSCG-C10SC
スチコン架台	1	マルゼン SSC-10CST
食器洗浄機	1	ホシザキ JWE-580UB
水切台	1	マルゼン BSW-066
包丁まな板殺菌庫	1	マルゼン MCFT-096 B
調理室内用ワゴン	4	T K G HKC-48/5-1008-0301
配膳棚	1	マルゼン BHD-187N、SPT50-18L
配膳用ワゴン	4	T K G HKC-49/5-1008-0401
冷凍冷蔵庫	1	パナソニック SRR-K1881C2
パンラック	1	マルゼン BPR-126
ライスタンク	1	KomeLux RC-377
食器棚	1	マルゼン MDS-156X

調理物品等の貸与品（別表 3）

品名		数量	規格等
コップ		260	三信化工 CD-22 (G)
湯呑		10	三信化工 CD-22
ボール		300	三信化工 PNB-28E (OHA)
		10	三信化工 BD-22
小皿		230	三信化工 PNS-3E (OHA)
中皿		10	三信化工 SD-10
深皿		150	三信化工 PNS-15E (OHA)
		5	三信化工 SD-8
スプーン		110	122mm
フォーク		110	130mm
円付鍋（両手）		1	435mm×185mm（内径 42cm）
円付鍋アルミふた		1	42cm 用（外径 440mm）
両手鍋		2	36cm
揚げ鍋		1	438mm×130mm（内径 42cm）
片手鍋		2	18cm
フライパン		1	20cm
フライパン		1	28cm
やかん		6	5L
ボール		2	18cm
ボール		2	24cm
ボール		2	33cm
ボール		2	39cm
ボール		2	45cm
ポリプロピレンざる		1	18cm
ポリプロピレンざる		1	22cm
ポリプロピレンざる		1	30cm
ポリプロピレンざる		1	35cm
ポリプロピレンざる		1	40cm
ステンレスざる		2	33cm
ステンレスざる		2	40cm
ホテルパン	ステンレスホテルパン	10	354mm×327mm（深さ 65mm）
	取手付きカバー	2	533mm×330mm
角バット		5	10 枚取
角バット		5	8 枚取
角バット蓋		3	10 枚取用
角バット網		2	

品名		数量	規格等
かご		4	460mm×345mm×118mm
かご		2	トンボ抗菌角ざるブルー 490mm×385mm×160mm
浅型かご		2	セキスイ角籠 395mm×295mm×40mm
包丁		6	18cm 三徳包丁
まな板（下処理室）		3	370mm×210mm×15mm
まな板（上処理室）		4	370mm×210mm×15mm
ピーラー		2	
せんぬき		1	
杓子		2	
スूपレードル		6	180cc
フライ揚		1	
しゃもじ		8	19cm
しゃもじ		1	30cm
菜箸		1	300mm
ターナー		4	耐熱ハセガワターナー
トング	大	2	
	小	6	
泡立て		2	
フードプロセッサー		1	
はかり		1	ひょう量 5kg
はかり		1	ひょう量 2kg
計量水マス		1	2 L
計量水マス		1	500cc
缶切		1	
中心温度計		1	株式会社 佐藤計量器製作所
温・湿度計		1	
サンボックス	本体	20	三甲株式会社 202808
	ふた	10	三甲株式会社 703004-01
バケツ	10 L	4	
キャビネット		1	
ポリペール	本体	4	45 型
ポリペール	ふた	4	
赤外線放射温度計		1	株式会社 佐藤計量器製作所
ダイヤル式遊離残留塩素計		1	鈴研株式会社 DT-1